• ప్రజా సేవలో ఉత్తమతకు గవర్నర్ అవార్డు (2022)

జాగ్రత్తలు

• కాలేయ సమస్యలు ఉన్నవారు అధికంగా పసుపు తీసుకోవడం నివారించాలి.

• బ్లడ్ థిన్నర్లు తీసుకునే వారు పసుపు తీసుకునే ముందు వైద్యుడిని సంప్రదించాలి.

• రోజుకు 8 గ్రాములకంటే ఎక్కువ పసుపు తీసుకోవడం నివారించాలి.

వాడుక విధానం

రోజువారీ ఆరోగ్యానికి, లకాడాంగ్ పసుపును కొద్దిగా నల్ల మిరియాల పొడితో కలిపి నీరు లేదా పాలలో కలిపి ఉదయం లేదా రాత్రి భోజనం తర్వాత తీసుకోవాలి.









పసుపు దొరుకుచోటు

తెన్నేరు ఆర్గానిక్స్

తెన్నేరు – 521 260, కృష్ణా జిల్లా, ఆంధ్రప్రదేశ్, భారతదేశం

✆ 9989051200

e-mail: mdevineni@gmail.com

DSF 2025 LT : T1

లకాడాంగ్ పసుపు



లకాడాంగ్ పసుపు

లకాడాంగ్ పసుపు – మేఘాలయ నుండి
వచ్చిన సువర్ణ మసాలా.

మూలం మరియు అవలోకనం

లకాడాంగ్ పసుపు భారతదేశంలోని మేఘాలయ రాష్ట్రం, వెస్ట్ జైంటియా హిల్స్ లోని లకాడాంగ్ గ్రామంలో పండించబడుతుంది. ఇది ''సువర్ణ మసాలా''గా ప్రసిద్ధి చెందింది, ఎందుకంటే ఇందులో కర్కుమిన్ శాతం అత్యధికంగా ఉంటుంది.

సాధారణ పసుపులో కేవలం 1–3% కర్కుమిన్ ఉండగా, లకాడాంగ్ పసుపులో 7–12% కర్కుమిన్ ఉంటుంది, ఇది ప్రపంచంలోనే అత్యుత్తమంగా పరిగణించబడుతుంది.

లకాడాంగ్ పసుపు చిత్రపటం



ఆరోగ్య ప్రయోజనాలు

లకాడాంగ్ పసుపు పౌడర్ లో శక్తివంతమైన ఔషధ గుణాలు కలిగిన బయోఆక్టివ్ సమ్మేళనాలు ఉన్నాయి.

* బలమైన ప్రతిజ్వాలక లక్షణాలు
* శక్తివంతమైన యాంటీ ఆక్సిడెంట్ రక్షణ
* రోగనిరోధక వ్యవస్థకు మద్దతు
* క్యాన్సర్ నిరోధక లక్షణాలు

ఇది సేంద్రీయంగా పండించబడుతుంది మరియు ప్రత్యేకమైన సువాసన మరియు ప్రకాశవంతమైన పసుపు రంగును కలిగి ఉంటుంది.

ప్రాసెసింగ్ మరియు మూలం

ఈ పసుపు మేఘాలయ రాష్ట్రం, వెస్ట్ జైంటియా హిల్స్లోని ములీహ్ గ్రామం నుండి రైతుల ద్వారా



నేరుగా పొందబడుతుంది. ఇది సంప్రదాయ పద్ధతుల ద్వారా ప్రాసెస్ చేయబడుతుంది. లకాడాంగ్ పసుపు 2023లో భౌగోళిక సూచిక (GI) ట్యాగ్ ను పొందింది.

లకాడాంగ్ లేడీ – శ్రీమతి ట్రినిటీ సాయో

వృత్తిపరంగా ఉపాధ్యాయురాలైన శ్రీమతి ట్రినిటీ సాయో, 'లకాడాంగ్ లేడీ' గా ప్రసిద్ధి ఆమె లకాడాంగ్ పసుపు యొక్క అత్యధిక కర్కుమిన్ శాతాన్ని గుర్తించి, స్థానిక రైతులను ప్రోత్సహించారు. ఆమెకు లభించిన పురస్కారాలు:

• ఉత్తమ తోటల అభివృద్ధి పురస్కారం (2018)
• పద్మశ్రీ అవార్డు (2022)

